

# Tiramisu mit Qimiq

Süße Versuchung: Kaffeeliebhaber setzen auf dieses Rezept für Tiramisu mit Qimiq und bereiten es in wenigen Handgriffen zu.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 6,7 h



## Zutaten

300 g	Sahnebasis (QimiQ)
130 g	<a href="#">Mascarpone</a>
40 Stk.	<a href="#">Biskotten</a>
90 g	Feinkristallzucker
120 ml	<a href="#">Kaffee</a>
1 Prise	Kakaopulver (zum Bestreuen)
1 EL	Kaffeepulver
120 ml	Milch
1 Becher	<a href="#">Schlagobers</a>
6 EL	<a href="#">Rum</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

## Zubereitung

1. Für **Tiramisu mit Qimiq**, diese schnittfeste Sahnebasis in eine Schüssel geben und glatt verrühren. Frischen Kaffee aufkochen und zum Qimiq geben, ebenso wie Zucker, etwas Löskaffeepulver und Milch. Das Ganze mit Mascarpone zu einer cremigen Masse verrühren. Rum und Vanillezucker bilden den aromatischen Abschluss.
2. Obers aus dem Kühlschrank nehmen und in einem hohen Gefäß steif schlagen, diesen unter die Mascarpone-Qimiq-Creme ziehen.
3. Eine hohe Form zu Anfang mit Frischhaltefolie auskleiden und die Creme hineingeben, glatt verstreichen und Biskotten auflegen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Form

vollständig gefüllt ist. Die gehaltvolle Creme bildet den Abschluss. Tiramisu sollte die nächsten 6 Stunden im Kühlschrank verbringen und so einen schnittfesten Zustand erreichen.

4. Tiramisu auf Servierteller oder eine Platte stürzen. Frischhaltefolie vorsichtig abziehen und reichlich Kakaopulver auf dem fertigen Tiramisu verstreuen.

## Tipp

Für Kinder wird beim Tiramisu mit Qimiq einfach der Rum weggelassen. Dieses italienische Dessert lässt sich in Bezug auf die Biskotten Marinade mit frischen Früchten variieren.